



Panache Blanc

Algemeen

Cha?teau Les Donats strekt zich uit over 20 hectare langsheen de flanken van de Dordogne vallei.

Dit familiale wijndomein met Belgische roots verbouwt wijnen op enkele van de mooiste terroirs die de heuvels rondom Bergerac sieren. Het wijndomein maakt er een punt van om dankzij een uitgebreide studie van de verschillende terroirs, de ideale combinatie te zoeken tussen de geschikte druivensoort, de teeltwijze, de expositie en de bodemsoort. De duurzame (bijna biologische) wijnbouw voor enerzijds karaktervolle maar anderzijds ook toegankelijke wijnen.

De Panache wit is een blend van 50% Sauvignon Gris, 20% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc en 10% Muscadelle.

De druiven zijn afkomstig van percelen die gelegen zijn op klei- en leembodems rijk aan witte kalksteen.

Na de manuele oogst worden de druiven op ambachtelijke wijze gevinifieerd op cementen kruiken. Olivier gebruikt natuurlijke gisten voor de fermentatie.

Nadien volgt nog een opvoeding van 14 maanden op gedeeltelijk betonnen en eikenhouten vaten. Let op de Panache wordt ongefilterd gebotteld.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Leem

Druif

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Land

Frankrijk

Regio

Bergerac

Jaargang

2017

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

14 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

Complexe, volle neus met aroma's van rijp fruit (appel, steenfruit), kruiden, anijs, lactische invloeden en houtlagering (vanille, toast, licht gerookt).



Smaak

Levendig in de mond maar met potentieel. Elegant, body en mooie afdronk waarin het hout een prominente rol opeist.

Gastronomie

Iets complexere maaltijden kunnen zich aanmelden voor deze karaktervolle wijn, visgerechten maar ook rosé vlees zal een meerwaarde betekenen.

Lekker bij

Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Romige visgerechten, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

7 jaar